

El gran rediseño de los alimentos

REGENERANDO LA NATURALEZA
CON LA ECONOMÍA CIRCULAR



¿Y si los alimentos
pudiesen ayudar
a hacer frente al
cambio climático?

¿Y si pudiesen respaldar la biodiversidad?

¿Cómo sería?

Aquí están cuatro conceptos de
alimentos de un futuro positivo
a la naturaleza...

**The More
The Merrier.**



Down To Earth.
Heirloom Potatoes.

**Taste
Biodiversity.**



Down To Earth.
Heirloom Potatoes.

Chato

**Diversify
Your Potato.**



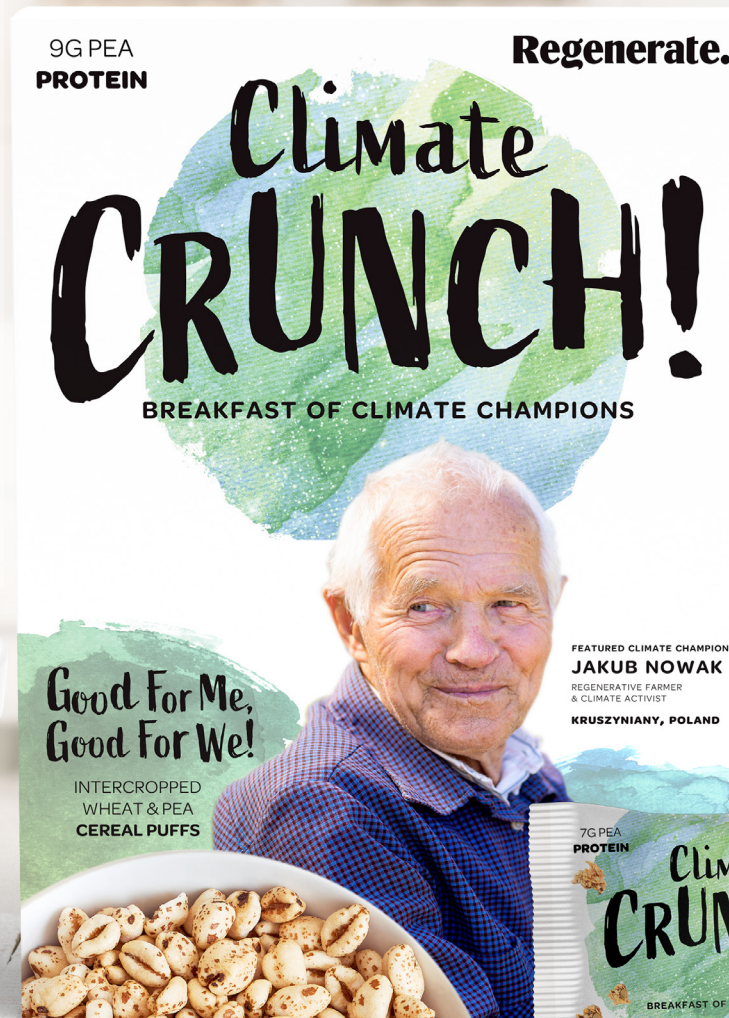
Down To Earth.
Heirloom Potatoes.

¡Estas son tus patatas normales!

Down To Earth es una línea de variedades de patatas súper deliciosas, resistentes, cultivadas de forma que reduzcan su huella de carbono y su impacto en la biodiversidad.

Down To Earth.

Regenera
tus
mañanas! →



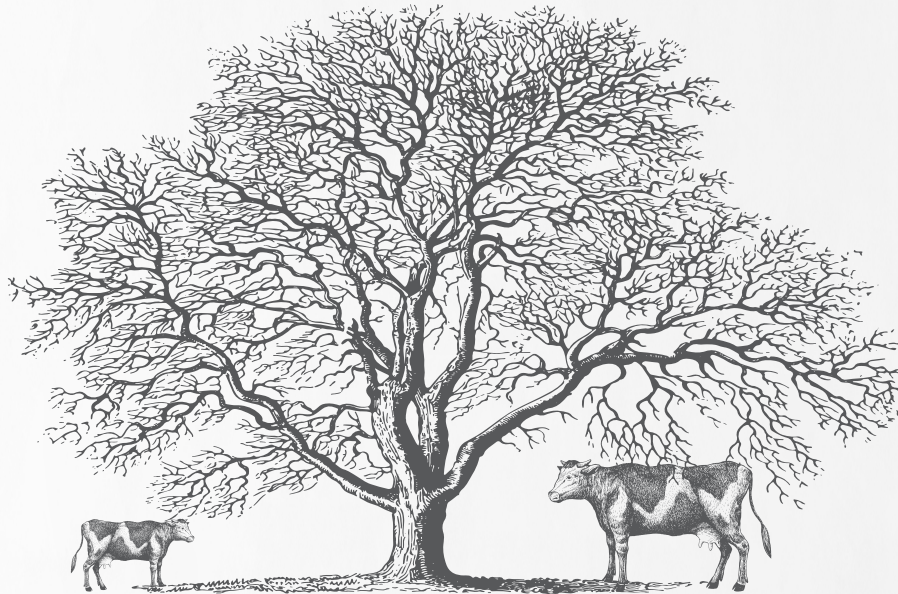
¡Empieza el día con nuestros clásicos cereales fríos, cereales calientes o barritas!

El Climate Crunch de Regenerate es una deliciosa mezcla de trigo y guisantes cultivados regeneradamente, ricos en nutrientes y proteínas, que te mantendrá lleno durante horas. Y con cada mordisco estás ayudando a revertir el cambio climático.



Regenerate.

ALIMENTOS QUE CRECEN JUNTOS SABEN MEJOR



Silvo elabora quesos y lácteos y vegetales deliciosos y que son buenos para el planeta sin excepciones. Nuestros quesos galardonados se elaboran con nueces y leche de vaca cultivadas de forma simbiótica en granjas silvopastoriles. Todo ello como parte de nuestra misión de transformar el sistema alimentario a través de uno de los alimentos más deliciosos del planeta.



SILVO

Llévate contigo un trozo de silvopastoreo.

LAS GALLETAS QUE AMAS

!Hechas de cosas que jamás te imaginarías!



Las galletas Sweet Up están hechas con ingredientes reciclados, ricos en nutrientes y a base de plantas. Horneadas con harinas recicladas elaboradas a partir de coproductos lácteos de origen vegetal y granos de café. Endulzadas con edulcorantes reciclados, hechos de pulpa de cacao, pulpa de jugo de fruta o sobras de cultivos. Son increíblemente deliciosas, buenas para ti y para el planeta, y ayudan a apoyar a las comunidades agrícolas.

FULL CIRCLE FARMS

RECICLADAS, DULZES.

En lugar de doblegar
la naturaleza para
producir alimentos,
los alimentos pueden
diseñarse para que la
naturaleza prospere.

Resumen ejecutivo

Las empresas de bienes de consumo de rápido movimiento (FMCG, por sus siglas en inglés) y los minoristas de alimentos tienen una enorme oportunidad de incorporar alimentos que sean positivos para la naturaleza y buenos para los agricultores y las empresas. Este estudio proporciona un nuevo enfoque basado en el diseño para aprovechar esta oportunidad y demuestra que es totalmente posible.

Como principal impulsor de la pérdida de biodiversidad y responsable de un tercio de las emisiones antropogénicas de gases de efecto invernadero a nivel global, ahora está bien consolidado que los alimentos deben ser una parte crucial de la solución para el cambio climático y la pérdida de la biodiversidad¹. Las principales FMCG y los principales minoristas tienen importantes influencias en el sistema alimentario: por ejemplo, en la UE y el Reino Unido, el 40 % del uso de tierras agrícolas está influenciado por las 10 principales empresas de bienes de consumo de rápido movimiento y minoristas². Actualmente, muchos de estos actores forman parte del problema, pero dado su tamaño e influencia pueden y deben formar parte de la solución. Tienen una oportunidad única para realizar una contribución a gran escala y acelerar la creación de un sistema alimentario positivo para la naturaleza, que apoye los medios de vida de los actuales y futuros agricultores. Es fundamental que las acciones de las FMCG

y los minoristas, en los que está centrado este informe, se complementen con esfuerzos adicionales para crear un sistema alimentario que sea distribuido, diverso e inclusivo.

Al actuar en este momento, las empresas de bienes de consumo de rápido movimiento y los minoristas pueden maximizar los beneficios, no solo para el medio ambiente, sino también para sus propios negocios, para los consumidores y para los agricultores.

Transformar el sistema alimentario llevará tiempo e inversión, pero existen beneficios significativos a ser cosechados si se realiza una acción audaz en este momento. Las empresas pueden aprovechar oportunidades de crecimiento mediante la creación de ofertas que satisfagan la demanda creciente de productos que sean nutritivos y buenos para la naturaleza. La escala de estas oportunidades está ilustrada por las ventas de alimentos orgánicos y bebidas, que alcanzaron USD 129 mil millones en 2019³ y las Marcas de Vida Sostenible de Unilever, que crecieron un 69 % más rápido que el resto de sus negocios⁴. Apoyar la producción de alimentos de forma regenerativa puede mejorar la resiliencia de la cadena de suministro, ayudando a proteger la distribución de ingredientes contra plagas, enfermedades y eventos climáticos extremos, cada vez más frecuentes. Al tomar medidas para construir un sistema alimentario positivo para la naturaleza, las empresas de bienes de consumo de rápido movimiento y los minoristas pueden apoyar mejor los medios de vida de los agricultores, no solo al fortalecer su resiliencia ante las crisis, sino también al ayudarlos a aumentar la producción total de alimentos, diversificar sus flujos de ingresos (después de una etapa de transición), y proporcionar

Las 10 principales empresas de bienes de consumo de rápido movimiento y minoristas influyen en cerca del

40%

de las tierras agrícolas en la UE y el Reino Unido

beneficios para su salud. Estas acciones también permiten que las empresas se adelanten a los cambios en los reglamentos gubernamentales, que deben incluir los impactos ambientales en las etiquetas y normas de los productos.

Para darse cuenta de esa oportunidad, las empresas deberán ir más allá de las mejoras de abastecimiento incremental, rediseñando sus carteras de productos.

Muchos líderes de empresas de bienes de consumo de rápido movimiento y minoristas ya están estableciendo objetivos de clima y biodiversidad por medio de esfuerzos, como la Race to Zero (Carrera hacia el Cero)⁵, la iniciativa de Objetivos Basados en la Ciencia (SBTi)⁶, y los Objetivos Basados en la Ciencia (SBT) para la Naturaleza⁷, esperados para el 2022. Todas las empresas son animadas a seguir los pasos de estos líderes. Sin embargo, cumplir con estos compromisos no será posible confiando únicamente en la mejora del abastecimiento de la mezcla de ingredientes actuales. Hoy en día, sólo cuatro cultivos proporcionan el 60 % de las calorías del mundo⁸, y muchos ingredientes locales relevantes, que podrían sustituir los de mayores impactos, casi no se utilizan. Un sistema alimentario positivo para la naturaleza requiere mezcla más diversa de plantas y ganado y una mejor comprensión de los contextos locales para funcionar de manera efectiva.

Las principales empresas de bienes de consumo de rápido movimiento y los principales minoristas pueden catalizar este cambio en la mezcla de cultivos y ganado a gran escala y a paso rápido

al crear la demanda de diversos ingredientes, lo que a menudo significa el rediseño fundamental de sus carteras de productos alimenticios. El diseño de alimentos da forma a lo que se come, a qué ingredientes se cultivan y a cómo se producen.

Algunas empresas ya están reconociendo el papel del diseño de alimentos en la transformación positiva del sistema de alimentos. Por ejemplo, “desarrollar carteras de productos para impulsar la biodiversidad cultivada” es uno de los pilares del negocio dirigido por la iniciativa One Planet Business for Biodiversity (Un Planeta de Negocios para la Biodiversidad)⁹. Pero, a lo largo de la industria alimentaria, el diseño de alimentos sigue siendo una oportunidad poco explorada pero significativa para aprovechar las nuevas oportunidades de crecimiento empresarial y crear productos que no solo sean nutritivos y sabrosos, sino que también ayuden a alcanzar los objetivos del clima y la biodiversidad.

El diseño circular de los alimentos hace posible un futuro en el que los alimentos sean buenos para la naturaleza, los agricultores y los negocios.

El diseño circular de los alimentos, es decir, la combinación del diseño de alimentos con los principios de la economía circular, ofrece un marco para rediseñar las carteras de productos para obtener resultados positivos para la naturaleza. (Figura 1) Abarca desde el replantearse los conceptos de los productos, la selección y el abastecimiento de ingredientes, hasta el proceso de envasado. Este estudio muestra que la combinación de una selección de cuatro ingredientes y las oportunidades de abastecimiento generan importantes beneficios ambientales, económicos y de rendimiento.

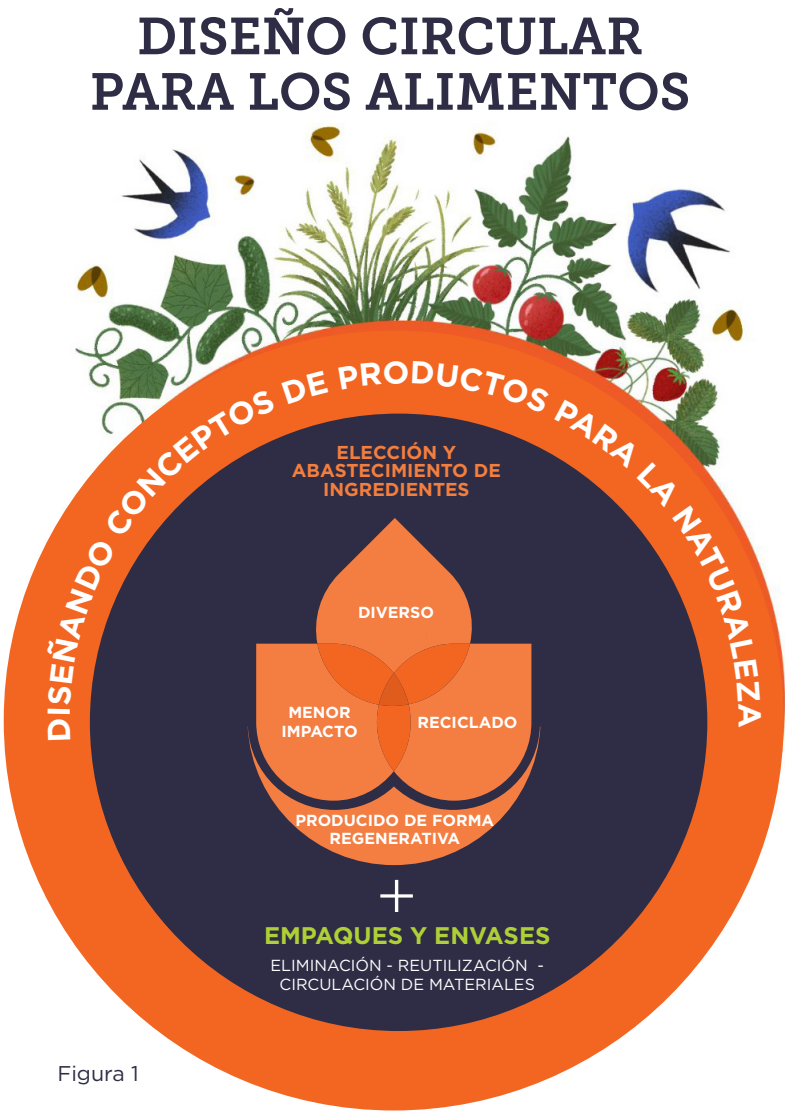


Figura 1

INGREDIENTES DIVERSOS

Para aumentar la diversidad genética de los cultivos y el ganado y, por lo tanto, reforzar la resiliencia del suministro de alimentos, las empresas pueden incorporar una gama más amplia de ingredientes en su cartera de productos. Por ejemplo, la propiedad culinaria del dulzor puede derivarse no solo de la caña de azúcar, la remolacha azucarera o el maíz, sino también de cultivos perennes como la palmera datilera, la algarroba y el coco, y de edulcorantes naturales de alta intensidad como el fruto del monje y la stevia. El mismo razonamiento se aplica a las variedades. La siembra de una variedad de cultivos, como el trigo poblacional, puede hacer que la producción de trigo a nivel mundial sea la más resistente ante las crisis

INGREDIENTES DE MENOR IMPACTO

“Beneficios rápidos” aparecen al cambiar de productos animales producidos de manera convencional a alternativas de menor impacto, así como al cambiar de cultivos de mayor a menor impacto. Muchas empresas ya están explorando el potencial para migrar de las proteínas animales producidas de manera convencional hacia proteínas vegetales. Este estudio muestra que las oportunidades se extienden mucho más allá de la diversificación de las fuentes proteicas. Por ejemplo, dentro de las regiones modeladas, reemplazar la harina de trigo convencional por harina de guisantes en una caja de cereales para el desayuno puede reducir las emisiones de gases de efecto invernadero en un 40 % y la pérdida de biodiversidad en un 5 % a nivel agrícola.

**INGREDIENTES RECICLADOS**

(O UPCYCLED) Dado que un tercio de los alimentos se pierde o se desperdicia, las innovaciones en el reciclaje ofrecen oportunidades no solo para evitar el envío de alimentos y coproductos al vertedero, sino también para convertirlos en ingredientes de alto valor. Se prevé que el mercado de alimentos reciclados (de USD 46 millones) crezca un 5 % anual, gracias a las nuevas tecnologías¹⁰. Las empresas de bienes de consumo de rápido movimiento y los minoristas pueden dar escala a estas soluciones para aprovechar la creciente oportunidad del mercado. El uso de ingredientes reciclados alivia la presión sobre la tierra y maximiza el retorno sobre la tierra invertida, la energía y otros insumos utilizados para cultivar alimentos.

INGREDIENTES PRODUCIDOS DE FORMA REGENERATIVA

En los últimos años, las empresas líderes han reconocido los beneficios ambientales de la producción regenerativa. Esto puede llevar a mayores rendimientos y aumentos convincentes en la rentabilidad para los agricultores. No existe un enfoque único para todos y las prácticas usadas deberán revisarse con el tiempo. Sin embargo, para todos los ingredientes modelados, se identificaron un conjunto de prácticas dependientes del contexto que, en promedio y después de un periodo de transición, aumentan la producción total de alimentos y proporcionan una rentabilidad adicional para los agricultores, al mismo tiempo que generan importantes beneficios para el clima y la biodiversidad.

En este estudio, la producción regenerativa se refiere al cultivo de alimentos de manera que generen resultados positivos para la naturaleza, que incluyen, entre otros, suelos saludables y estables, mejor biodiversidad local, mejor calidad del aire y del agua. Los agricultores pueden recurrir a muchas escuelas de pensamiento diferentes, como la agricultura regenerativa, la agroecología, agroforestería y la agricultura de conservación para aplicar el mejor conjunto de prácticas para impulsar los resultados regenerativos en sus tierras..

La aplicación integral del diseño circular de los alimentos da como resultado beneficios económicos y ambientales significativamente mayores que los que se logran simplemente mejorando el abastecimiento.

El análisis de los ejemplos de ingredientes (trigo, productos lácteos, patatas y edulcorantes) en la UE y el Reino Unido muestra que, en general, aprovechar las oportunidades de los cuatro diseños circulares de los alimentos tiene el potencial de generar importantes beneficios medioambientales, de producción de alimentos y de rentabilidad para los agricultores en comparación con las condiciones habituales11. Estos beneficios son significativamente más convincentes que simplemente un mejor abastecimiento de los ingredientes actuales.

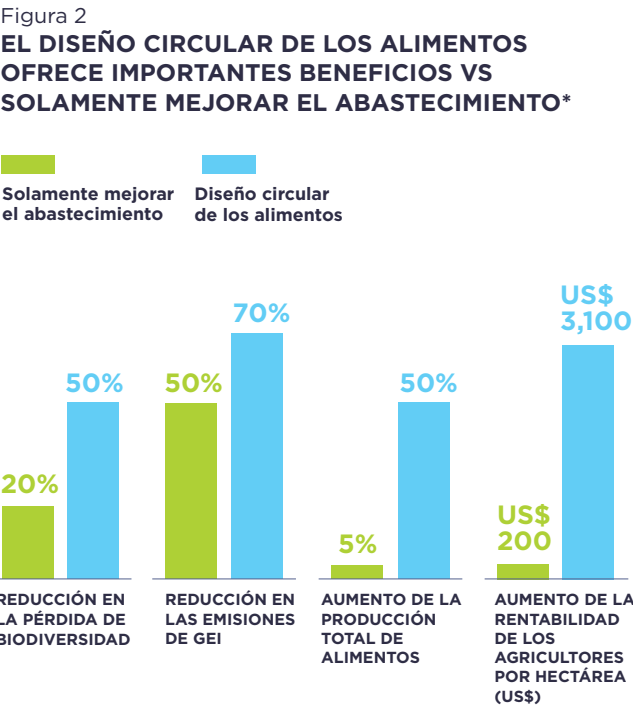
Si bien los beneficios exactos son específicos en relación a los ingredientes y la geografía, la consistencia de los hallazgos en los ingredientes modelados sugiere que el diseño circular de los alimentos llevará a aumentos superiores en la rentabilidad del agricultor, la producción total de

alimentos y también en los beneficios ambientales en muchos otros casos.

Un componente clave aquí es pasar de considerar los ingredientes individuales de forma aislada a comprender los ecosistemas más amplios a los que pertenecen. Esto significa diseñar junto a los agricultores, para garantizar que se tenga en cuenta la realidad de los sistemas agrícolas en evolución. Hacerlo permitirá que las estrategias del diseño de alimentos aprovechen el potencial de los diversos cultivos y del ganado, que son componentes integrales de los sistemas agrícolas regenerativos, al tiempo que se maximizará la producción total de alimentos y la rentabilidad para el agricultor. El aumento en la rentabilidad de la producción regenerativa a nivel agrícola (después de la transición desde la producción convencional) representa un caso comercial convincente (consultar el Apéndice Técnico para obtener cálculos y análisis completos).

Las empresas pueden realizar cinco acciones para que los alimentos positivos para la naturaleza se vuelvan la norma:

- 1. Crear planes de acción ambiciosos y con recursos suficientes para hacer realidad las carteras de productos positivos para la naturaleza
- 2. Crear una nueva dinámica de colaboración con los agricultores
- 3. Desarrollar productos icónicos para mostrar el potencial del diseño circular para los alimentos
- 4. Contribuir para utilizar métricas y definiciones comunes en entornos agrícolas
- 5. Abogar por políticas que apoyen un sistema alimentario positivo para la naturaleza



*en promedio, para los 3 ingredientes modelados (por cosecha de trigo y patatas, y por año de lácteos) en el RU y la UE.

Es posible un futuro en el que los alimentos positivos para la naturaleza estén disponibles a gran escala.

El diseño circular de los alimentos ofrece a las empresas de bienes de consumo de rápido movimiento y a los minoristas un camino para aprovechar el potencial que los alimentos tienen de ser buenos para la naturaleza, para los agricultores y para los negocios.